REVUE DE VITICULTURE

LA NOUVELLE LEGISLATION ALLEMANDE SUR ES VINS

Le 25 juillet dernier a été promulguée en Allemagne une loi sur les vins qui est entrée en vigueur au mois de septembre dernier et qui a pris la place de la loi du 7 avril 1909 et du décret du 28 mars 1918, qui réglementaient la production et le commerce vinicoles.

Il est particulièrement intéressant au moment présent, alors que tous les pays viticoles, et notamment le nôtre, se préoccupent de stabiliser le marché des vins par des mesures législatives concernant la viticulture et le commerce, de connaître les traits qui caractérisent la nouvelle législation allemande.

Définition du vin

On trouve naturellement, en tête de la nouvelle loi allemande, une définition du vin qui est celle que tous les pays adoptent heureusement à l'heure actuelle : « Le vin est la boisson alcoolique obtenue par la fermentation alcoolique *du jus de raisin frais.* » En Allemagne, comme chez nous, la boisson faite avec des raisins secs n'est donc pas du vin.

Ajoutons, à propos de la définition du vin, que l'importation et la vente des vendanges, moûts et vins provenant en tout ou en partie d'*hybrides américains producteurs directs* est interdite à partir du 1er septembre 1935 (1). Jusqu'à cette date, le vin provenant desdits cépages ne doit pas être mélangé avec d'autres vins et il ne peut être mis en vente que sous la désignation « vin d'hybrides ».

Cette dernière mesure prise en Allemagne à titre transitoire, est réclamée chez nous par beaucoup de bons esprits, qui y voient un frein à la multiplication des mauvais crus d'hybrides tout en réservant à la recherche scientifique toutes ses possibilités.

Traitements et manipulations autorisés

Les *coupages* sont autorisés. Toutefois, le vin rouge ne peut pas être mélangé avec du vin blanc et *le vin blanc allemand ne peut pas être mélangé avec*

(1) Un règlement déterminera les mesures à prendre pour assurer l'application de cette disposition.

du vin étranger, sauf pour la préparation des vins mousseux. Les vins rouges allemands eux-mêmes ne peuvent être mélangés avec des vins étrangers qu'à la condition que la proportion de ces derniers ne dépasse pas le quart du produit total. Un régime spécial doit être édicté par règlement en ce qui concerne les *vins rosés*. Enfin, les coupages sont permis sans restriction pour la préparation des « vins de dessert » *destinés à l'exportation*.

L'Allemagne a donc exclu les vins étrangers de tout coupage avec les seuls vins qui soient chez elle des vins de qualité, les vins blancs. Ses vins rouges ne pouvant guère se passer d'un appoint de vins étrangers, elle limite néanmoins assez strictement l'emploi de ceux-ci dans les coupages.

Le sucrage est réglementé de la façon suivante : tout d'abord, il n'est autorisé que dans la production des vins rouges provenant de raisins nationaux. Il peut se faire par addition au vin ou au moût de sucre ou d'eau sucrée, *dans la mesure nécessaire pour obtenir un produit dont la qualité corresponde à celle du produit non sucré d'une bonne année, obtenu avec des raisins de même nature et de même origine*. La proportion d'eau sucrée ne peut en aucun cas dépasser le quart du produit total. Un règlement déterminera ce qu'on doit entendre par « bonne année ». Le sucrage peut se faire, dans les limites des régions productrices, depuis le début des vendanges jusqu'au 31 janvier de l'année suivante, pour les vins nouveaux et du 1er octobre au 31 janvier pour les vins d'années antérieures non encore sucrés.

Nous retrouvons ici la préoccupation des Allemands de protéger leurs vins blancs réputés contre tout ce qui pourrait faciliter la concurrence déloyale à leur égard, en provoquer le foisonnement artificiel ou jeter sur eux le discrédit. Comme la femme de César, ils ne doivent pas même être soupçonnés.

On ajoutera que les vins sucrés ne doivent pas être désignés comme « vins naturels » et qu'*ils ne peuvent pas porter des noms de crus, de clos, de domaines, ni être présentés de façon à faire croire qu'ils sont purs ou que des précautions particulières ont été prises lors des vendanges*.

Les vins stérilisés par filtration avant la fin de la fermentation ou mélangés de moûts stérilisés ne sont pas considérés comme sucrés. Néanmoins, ils ne peuvent être vendus avec l'une des désignations visées ci-dessus qu'en la faisant accompagner de l'indication du mode de préparation.

L'addition d'alcool est interdite, sauf exceptions que le règlement pourra prévoir pour les « vins de dessert » destinés à l'exportation et pour les vins qui doivent être expédiés dans les pays tropicaux.

Un règlement déterminera les traitements licites et les substances qui peuvent être employées en vinification, lorsque cela est nécessaire.

Les produits étrangers ne répondant pas aux prescriptions de la loi ne peuvent pas être mis dans le commerce, des exceptions à cette règle peuvent cependant être prévues par règlement, ou dans des cas particuliers, par mesure de bienveillance du gouvernement.

La loi autorise la fabrication de « boissons domestiques », dans le temps compris entre le début des vendanges et le 31 décembre de la même année. Une déclaration de fabrication est nécessaire de la part de quiconque fait le commerce des vins, moûts ou vendanges.

Dénominations et désignations à employer dans le commerce des vins

La loi énonce ce principe général : il est interdit d'offrir, d'avoir en magasin, de mettre en vente ou en circulation des vins sous une désignation susceptible d'induire en erreur.

Nous avons déjà vu que des mesures particulières ont été prises à cet égard au sujet des vins sucrés et des vins dont la fermentation a été arrêtée.

En ce qui concerne les *appellations géographiques*, elles ne peuvent être appliquées qu'aux produits ayant l'origine qu'elles indiquent. Mais leur portée peut être étendue, de telle sorte qu'elles s'appliquent à des produits de semblable valeur et qualité provenant de territoires ou vignobles voisins. Un règlement déterminera ce qu'on doit entendre par *vignobles voisins* au sens de cette disposition.

C'est ici toute la question des délimitations qui est soulevée, mais pour la résoudre, on le voit, dans des conditions totalement différentes de celles dans lesquelles elle l'a été chez nous. La formule allemande doit aboutir à donner à l'Administration toute latitude pour délimiter, en se basant précisément sur le critérium que le Parlement a cru devoir écarter chez nous, les *qualités substantielles*, pour lui substituer les usages locaux, loyaux et constants relatifs à l'origine géographique. Puis on s'est rapproché heureusement de la notion qualitative en faisant entrer en ligne les éléments *cépage* et *terrain* (loi du 22 juillet 1927 modifiant l'article 10 de la loi du 6 mai 1919).

Un vin de coupage peut être désigné par le nom géographique du produit qui constitue au moins les *deux tiers du mélange* et lui donne son caractère, à la condition qu'il n'ait pas été sucré. Nous rappelons que l'on peut mélanger les vins rouges allemands entre eux ou avec des vins rouges étrangers (ces derniers ne pouvant représenter plus du quart du produit total) et que l'on peut mélanger entre eux seulement les vins blancs allemands. Mais un vin de coupage ne peut, en aucun cas, porter un nom de cru, de clos ou de domaine.

Les dispositions concernant l'extension des noms géographiques et la désignation des vins de coupage ne *s'appliquent pas aux appellations d'origine françaises et portugaises*. Cette dernière mesure s'imposait à l'Allemagne comme conséquence des obligations découlant pour elle du traité de Versailles.

Les imitations de vins sont prohibées, mais cette prohibition ne vise pas les succédanés du vin obtenus par la mise en œuvre du jus de fruits, de tiges de rhubarbe, etc., qui peuvent même être vendus avec le mot « vin », accompagné par la désignation du produit utilisé : « *vin de groseilles* », etc.

Les vins mousseux doivent porter l'indication du pays où ils ont été mis en bouteilles. Lorsqu'ils ont été *gazéifiés*, ce mode de préparation doit également être indiqué. Pour les vins qui ont été préparés en récipients autres que les bouteilles (*cuves closes*), des mentions particulières pourront être exigées par le règlement à intervenir.

Les règles relatives aux dénominations et indications employées dans le

commerce des vins s'appliquent aux prix-courants, cartes, factures, etc., comme aux étiquettes.

Eaux-de-vie

L'eau-de-vie de vin (Weinbrand) est ainsi définie : eau-de-vie dont l'alcool provient uniquement du vin et qui est préparée à la façon du Cognac. On goûtera cet hommage rendu à notre grande eau-de-vie nationale.

On doit désigner sous le nom de « coupage d'eau-de-vie de vin » (Weinbrandverschnitt) les mélanges comprenant au minimum *un dixième* d'alcool de vin. Cette disposition est inapplicable au produit appelé « eau-de-vie de vin à l'œuf » (Eierweinbrand).

Par application des dispositions du traité de Versailles, *le Cognac est ainsi défini :* une eau-de-vie de vin qui a droit à cette appellation d'après les lois françaises, qui est au degré de consommation, qui a été mise en bouteilles en France ou sous le contrôle de la douane allemande et qui est accompagnée, à l'importation, des documents prescrits en France. Le mot « Cognac » ne peut pas être utilisé comme dénomination désignant d'autres boissons ni faire partie de mentions figurant sur ces dernières.

Le « Weinbrand » et le « Weinbrandverschnitt » doivent contenir au minimum 38 % d'alcool en volume.

Le cognac, le Weinbrand et le Weinbrandverschnitt doivent porter la désignation du pays où ils ont été mis en bouteilles.

Les règles qui ont été énoncées relativement aux appellations et indications à employer s'appliquent à toutes désignations pouvant être confondues avec les appellations « Cognac », « Weinbrand » et « Weinbrandverschnitt ». Un règlement déterminera leurs conditions d'application en ce qui concerne les étiquettes, prix-courants, cartes, factures, etc.

Mesures de contrôle

La loi allemande prévoit la tenue d'un « livre de récolte » par toute personne faisant le commerce des vendanges, moûts et vins ou procédant à la vinification. Ce livre doit contenir des énonciations correspondant à celles que prévoit notre loi du 29 juin 1907 sur la déclaration de récolte (superficie des vignes en production, vendanges achetées et vendues, sucre utilisé, succédanés du vin, produits achetés ou vendus, etc.). Ces livres doivent mentionner *le nom et l'adresse des fournisseurs ou acquéreurs, les dates des marchés et celles des livraisons*, etc. Ils doivent être conservés pendant cinq ans, ainsi que les papiers de commerce qui se rapportent aux opérations qui y sont mentionnées.

L'importance de ces diverses prescriptions est grande. Elles permettent de suivre non seulement le vin, mais les vendanges et les moûts que les négociants achètent aux viticulteurs. Une proposition de loi déposée le 24 juin 1930 par M. Barthe et signée par de nombreux députés tend à introduire chez nous les mêmes obligations. La fraude sur les appellations d'origine se fait

souvent à la faveur du commerce des vendanges et l'adoption de cette proposition de loi faciliterait certainement la tâche des agents chargés de veiller à l'application de la loi du 6 mai 1919.

Revenons à la loi allemande et ajoutons qu'elle prévoit des mentions spéciales sur les récipients contenant les boissons domestiques, lorsqu'elles se trouvent dans les mêmes locaux que les vins. En outre, les autorités peuvent interdire aux personnes plusieurs fois condamnées ou condamnées à la prison pour infraction à la loi sur le vin de fabriquer ces boissons.

L'application de la loi est confiée aux autorités chargées de la police des denrées alimentaires. La surveillance sera exercée par un corps de contrôleurs, qui auront le droit de pénétrer dans les locaux où sont produits, conservés ou mis en vente les vendanges, vins, vins mousseux et les boissons alcooliques en général, ainsi que dans les bureaux des intermédiaires qui se livrent au commerce des mêmes produits (donc chez les commissionnaires, courtiers, négociants en chambre). Les contrôleurs pourront également exercer leur surveillance sur les marchandises en cours de route, vérifier le contenu des véhicules qui les transportent. *Ils auront le droit de prendre connaissance de la correspondance commerciale, des lettres de voiture et des livres de commerce, enfin de prélever des échantillons (dans des conditions analogues à ce qui se fait chez nous).*

Les exploitants des locaux où sont conservés les vendanges, vins, etc., visés ci-dessus, ainsi que leurs préposés, sont tenus de guider dans ces locaux les fonctionnaires compétents et les contrôleurs, de leur donner toutes explications utiles, de leur présenter leurs livres et papiers de commerce. Les mêmes obligations s'imposent aux intermédiaires dont il a été parlé plus haut.

Toutes les vérifications sont faites, bien entendu, par les agents chargés du contrôle sous la garantie du secret professionnel ; les contrôleurs prêtent serment d'observer ce secret.

Un règlement d'Empire fixera les conditions du recrutement des contrôleurs et établira des règles destinées à garantir leur indépendance.

Il déterminera également les règles suivant lesquelles sera effectué un recensement annuel des vendanges, les déclarations à faire par les récoltants, etc.

Les peines prévues par la loi sont l'amende et la prison jusqu'à 2 ans au maximum, la confiscation du corps du délit, la publication des condamnations. En cas d'acquittement, la publication du jugement qui le prononce peut également être ordonnée aux frais de l'Etat.

La nouvelle loi sur les vins abroge la loi du 7 avril 1909 et le décret du 28 mars 1918. Elle est entrée en vigueur le 1er septembre 1930 pour l'ensemble de ses dispositions. Toutefois, celles qui concernent le coupage des « vins de dessert » et les traitements admis en vinification s'appliqueront seulement à partir du 1er avril 1931. Ainsi qu'on l'a vu, l'interdiction de la vente des vendanges et vins d'hybrides américains n'entrera en vigueur que le 1er septembre 1935. Jusque-là, ils seront vendus avec la dénomination « vin d'hybrides ».

La loi allemande dont nous venons de donner une analyse représente un

nouveau et intéressant progrès de la réglementation internationale du commerce vinicole. Le rapprochement entre les diverses législations nationales se poursuit ; l'existence d'un Office international du Vin contribue puissamment à en hâter l'avènement définitif pour le plus grand bien de la viticulture de tous les pays.

JEAN-CH. LEROY.

LA CRISE DU VIGNERONNAGE EN BEAUJOLAIS

L'exploitation viticole à moitié fruit, autrement dit, le système du vigneronnage, est en péril dans le Beaujolais. Il est en péril dans les régions viticoles du centre du pays où il existe de mémoire d'hommes, sans remonter jusqu'aux Romains, qui ont créé le colonat partiaire de forme très voisine.

Il est en péril, comment ? Tout simplement parce qu'on trouve de moins en moins des vignerons, c'est-à-dire des petits exploitants, familiarisés avec la culture de la vigne, qui acceptent les modalités contractuelles du vigneronnage, même très améliorées ces dernières années.

Quelles sont donc ces modalités d'exploitation par contrat à moitié fruit ? Quoique très connues, elles méritent d'être rappelées, ne serait-ce que pour envisager les améliorations apportées ou à y apporter pour enrayer, si possible, ce que j'appelle « la crise du vigneronnage ».

Voici un propriétaire qui possède une dizaine d'hectares de vignes. Il confie à un vigneron trois hectares environ à cultiver à moitié fruit. Pour exploiter la totalité de sa propriété, il a donc, si l'on veut, trois vignerons généralement mariés, que je suppose pourvus d'un cheptel et de tout l'outillage de culture nécessaire. Le propriétaire donne au vigneron des prés pour nourrir ce cheptel qui se compose généralement de trois à quatre vaches et d'un cheval. Il a installé un cuvage avec cuves ou foudres et pressoir.

Le vigneron a toute la main-d'œuvre à ses frais, même celle des vendanges. Le vin est partagé, ainsi que les marcs, entre propriétaire et vigneron. Sont partagées également les récoltes intercalaires, blé, seigle, pommes de terre, qui sont semés ou plantés dans les terrains où les vieilles vignes improductives ont été arrachées, en attendant la replantation en plants greffés.

La paille pour la litière est achetée à moitié, ainsi que la paille de seigle pour lier la vigne. Les échalas pour la jeune vigne sont achetés à moitié, ainsi que le foin, si celui des prés que récolte le vigneron est, certaines années, insuffisant pour nourrir les bêtes.

Le vigneron entretient une pépinière de plants greffés pour lesquels le propriétaire fournit les bois américains. Il élève lapins, poules, canards, et dindes parfois, ainsi que des veaux vendus à l'heure propice. Il paie au propriétaire, pour cet élevage, un prix de basse-cour qui varie suivant l'importance du vigneronnage. Il fournit souvent, en nature, beurre, poules, dans une proportion assez limitée.

Le fumier produit par l'étable et l'écurie est entièrement réservé à la pro-

priété. Le propriétaire fait les frais d'engrais artificiels, complémentaires s'il en est besoin. Il fournit les produits chimiques pour combattre les maladies, soufre, sulfate de cuivre, chaux ou carbonate de soude, etc. Il fournit et entretient les appareils pour utiliser ces produits.

Le vigneron a sa futaille pour envaser le vin, tout comme le propriétaire. Il a à sa charge tous les transports et les soins à donner à la cave du propriétaire. Ce dernier fournit et entretient cuves, foudres et pressoirs ; il loge le vigneron et fait toutes les grosses réparations d'entretien des bâtiments.

Voilà le tableau, à grands traits, du vieux contrat de vigneronnage, amélioré, reconnaissons-le de suite, avec l'apparition des maladies cryptogamiques et autres, puisque le propriétaire fournit l'outillage pour combattre l'Oïdium, le Mildiou, etc., tout comme il avait fourni, à une époque déjà lointaine, le sulfure de carbone et les pals pour détruire le Phylloxéra.

En résumé, la base essentielle du vieux contrat de vigneronnage est la fourniture par le vigneron de toute la main-d'œuvre nécessaire pour l'exploitation du vignoble et son renouvellement, avec partage final de toutes les récoltes, comme dans un métayage en grosse culture.

Mais je ne veux pas oublier que nous venons d'entrer en l'année 1931 et que le vieux contrat de vigneronnage a subi une évolution profonde. Commencée avec la lutte contre les maladies parasitaires (Phylloxéra, Oïdium, Black-Rot, etc.), cette évolution s'est poursuivie rapide au cours de la longue guerre de 1914 qui a fauché tragiquement notre jeunesse paysanne et a imposé aux femmes et souvent aux vieillards des conditions de culture anormales.

Le propriétaire, personne ne peut le contester, s'est plié aux nécessités des temps, avec cœur et justice.

Modifier le contrat dans l'intérêt du vigneron, dont la tâche est plus aride qu'il y a quatre-vingts ans, c'est agir à la fois dans l'intérêt du travailleur et du propriétaire. Ce dernier l'a compris. De là ses concessions progressives variant aujourd'hui de propriété à propriété. Car, nulle entente n'est intervenue entre les propriétaires, qui n'ont jamais songé à se syndiquer en vue de réformes conjuguées et simultanées à accomplir.

Chaque propriétaire a agi à sa guise dans l'intérêt du vigneron auquel il est attaché, comme ce dernier est attaché à un vigneronnage, travaillé depuis de longues années, et, parfois, à son propriétaire, dont il reconnaît les bienveillants efforts pour que tout marche bien dans une harmonieuse entente.

*
* *

La conception d'une exploitation viticole à moitié fruit est logique et défendable. Le travailleur a intérêt à la production, puisqu'il la partage, et que cette moitié est le plus clair de son gain. Mais — car il y a un mais — il faut que cette récolte que convoite le vigneron, récolte qui est la récompense légitime de son travail et de ses efforts, au milieu d'une vie rude, ne vienne pas à manquer. Hélas ! les intempéries et le parasitisme ruinent fréquemment ses espérances, réduisent son gain, s'ils ne l'annihilent pas, et sèment ainsi un découragement dont les fils sont eux-mêmes les témoins.

Qui ignore que cette dernière campagne de 1930, en Beaujolais et aussi en Mâconnais, a été généralement désastreuse ? Tel vigneron n'a pas même récolté sa « boisson », a-t-on constaté dans de nombreuses exploitations. Cette situation n'est pas faite pour atténuer la crise du vigneronnage.

Sans doute, le propriétaire n'est pas mieux partagé. Il a dépensé sulfate de cuivre, chaux, soufre, réparations de pulvérisateurs, de soufreuses, réparations de bâtiments, parfois de cuves et de pressoirs. Il a payé des impôts accrus depuis la guerre. Le revenu nul de sa propriété rappelle telle valeur industrielle qui, telle année, n'a pas produit d'intérêt. Mais, en plus, il a des frais que ne sont pas pour le réjouir. Tout au moins, avec ce sens des affaires que possèdent quelques propriétaires, il est de règle pour le capitaliste, en agriculture ou viticulture, d'établir le revenu du capital engagé en se basant sur une moyenne de dix années. Les bonnes années compensent les mauvaises et le revenu décennal calculé est souvent acceptable. Puis le prix d'acquisition de la propriété, pour un capitaliste avisé, est généralement établi en tenant compte de cette incertitude des rendements, bon an mal an, des droits de mutation et des frais annuels incombant au propriétaire.

Un fait indubitable, que les notaires de nos campagnes pourraient prouver, est que le bourgeois capitaliste acquéreur de propriétés rurales se fait rare dans le Beaujolais. C'est bien plutôt — fait d'apparence paradoxale — le cultivateur qui devient propriétaire. Et ainsi paraît se confirmer ce fait économique souvent proclamé : « la terre aux paysans ».

De toute façon, dans une mauvaise année, parfois désastreuse, celui qui travaille de ses bras est naturellement moins résigné et moins patient que son patron. Nul ne peut s'en étonner. Toucher son salaire au bout de ses peines est bien naturel.

Comme je le dis plus haut, les fils écoutent les plaintes et les doléances ; ils ont trimé, eux aussi ; ils se plaignent parfois d'être trop modestement rémunérés par leur père. Bien rares, je l'affirme, sont ceux qui touchent 500 francs par mois, que réclame aujourd'hui un simple ouvrier agricole. Ces fils sont portés ainsi à déserter le travail de la vigne.

L'entr'acte dans la vie agricole, qui n'est autre que le service militaire, est le milieu de culture où germe l'idée de quitter les champs. Personne ne l'ignore.

Alors le vigneron, qui fait moins d'enfants qu'autrefois, a peine à trouver les aides indispensables. L'ouvrier agricole est rare et très exigeant parfois.

C'est ainsi que le vigneronnage en Beaujolais tend à disparaître. Les vieux vignerons, qui veulent prendre un juste repos, ne sont pas remplacés. Les fils vont en ville chercher des situations qu'ils trouvent mieux rémunérées, et aussi des plaisirs qui les tentent.

Dans un effort rationnel pour tâcher de parer à cette situation, et pour éviter l'effondrement, sans retour, d'un mode d'exploitation cependant digne d'être soutenu, beaucoup de propriétaires s'engagent nettement dans la voie des sacrifices personnels, je veux dire des avantages nouveaux accordés à leurs vignerons.

Ces avantages demandent à être énumérés, sans qu'ils aient pris encore un caractère général qui jette bas le vieux contrat de vigneronnage.

1° Les redevances de basse-cour, soit en argent, soit en nature, sont supprimées.

2° La paille pour litière est entièrement fournie par le propriétaire.

3° Les échalas sont fournis par le propriétaire.

4° Abandon par le propriétaire au vigneron de tous les produits des cultures intercalaires après l'arrachage de la vigne, blé, seigle, pommes de terre, etc , etc...

5° Les défonçages du terrain pour les replantations de vignes sont souvent faits avec quelques sacrifices consentis par le propriétaire.

Me sera-t-il permis de souligner la portée de ces avantages, que je trouve naturels et nécessaires pour porter remède, si possible, à cette crise du vigneronnage et fortifier la bonne harmonie entre patron et vigneron ?

Je ne ferai d'ailleurs que quelques remarques : 1° les redevances de basse-cour, en raison de la dépréciation du franc, devraient, réglées en argent, être quintuplées. Or, elles sont supprimées très fréquemment.

2° Le vigneronnage, n'étant qu'une façon de métayage, devrait comporter le partage de tous les produits de l'exploitation, blé, pommes de terre, etc. Or le vin seul est partagé dans de nombreux vigneronnages. Il y a cinquante ans, tous les produits étaient partagés.

3° Les échalas et la paille pour la litière des bêtes étaient achetés à moitié dans le vieux contrat. On estimait que paille et échalas, étaient mieux économisés et soignés par le vigneron lorsqu'il en payait la moitié.

Beaucoup de propriétaires aujourd'hui prennent à leur charge ces fournitures. Encore une fois, approuvons toutes ces mesures bienveillantes pour sauver la vieille institution vigneronne en encourageant le travailleur. Approuvons toutes les améliorations possibles dans ce vieux contrat de travail du vigneron pour son bien-être et celui de sa famille.

Au lieu du contrat annuel, qui se poursuit par tacite reconduction, on pourrait concevoir, comme dans les fermages, un plus long bail permettant au vigneron de compenser les mauvaises années par les bonnes, quoique en fait, malgré ce bail annuel, le vigneron reste longtemps fixé sur la terre qu'il travaille. Il faut des motifs graves pour le renvoi.

Les réformes, que j'ai signalées, sont commandées par la raison et aussi par la bonté qui est la monnaie dont le patron doit payer son vigneron.

*
* *

La crise du vigneronnage sera-t-elle enrayée par ces mesures bienveillantes ?

Je suis porté à en douter ; car la cause essentielle de cette crise est due à l'exode rural, ce fléau agricole d'ordre social et moral, qui sévit comme une lèpre étendant ses ravages, malgré les cris d'alarme jetés depuis de nombreuses années, malgré certains remèdes envisagés et appliqués, mais d'effet médiocre.

J'ai déjà abordé dans cette Revue, à propos du rôle possible et utile de l'ins-

tituteur rural contre la désertion des campagnes, ce problème angoissant d'ordre démographique et économique (1).

La crise du vigneronnage dans notre région beaujolaise, mâconnaise, etc., qui est un fait non contestable, se rattache indubitablement à l'abandon de la culture de la vigne par les fils et filles de vignerons, alors qu'autrefois, de père en fils pendant de longs lustres, se poursuivait l'exploitation du même vignoble par tacite reconduction.

Cet âge d'or n'est plus. La grande guerre a creusé cruellement des vides dans les masses paysannes. Puis la jeunesse actuelle de nos campagnes semble entraînée par un esprit de liberté et d'indépendance qui s'accommode mal du travail rude de la terre. Sa mentalité semble d'ailleurs se modeler sur celle de la jeunesse de nos villes. Quel remède à cela ? Aux dirigeants d'y songer.

Dr PAUL CAZENEUVE,

ancien sénateur du Rhône.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Dialogues des vivants : Paradoxe de la fraude (Roberve). — La Commission des boissons de la Chambre en Bourgogne (A. I.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température s'est bien radoucie dans la partie basse du Languedoc ; mais à cause des neiges qui sont tombées sur les montagnes des Cévennes, les matinées et les soirées continuent à être froides.

Maintenant, nous aurions besoin de pluie pour le terrain qui commence à se dessécher à la surface. Cette pluie faciliterait les cultures et la dissolution des éléments fertilisants contenus dans les fumiers et engrais déjà employés. Elle ferait beaucoup de bien aux jeunes plantations.

Espérons que le mois de février ne se terminera pas sans des pluies un peu abondantes. La végétation est toujours arrêtée par les matinées froides ; et les amandiers, ainsi que les pêchers précoces qui sont généralement en fleurs sur le littoral de la Méditerranée du Languedoc, fin janvier, ne fleuriront pas avant la fin du mois ou commencement de mars. Les boutons à fleurs des amandiers sont pourtant gonflés et un peu rosés. Ce qui fait que si nous avions quelques journées chaudes, notre campagne serait bientôt égayée par de belles fleurs rose tendre de nos amandiers et pêchers. L'aubépine ne tarderait pas à fleurir aussi.

Dans certains terrains, les travaux de labours et autres cultures sont difficiles, à cause de la dureté du sol qui a été desséché par le vent du Nord de ces jours derniers.

Les travaux d'hiver n'ayant pas été contrariés par les pluies sont très avancés.

La taille de la vigne touche à sa fin, les fumures continuent, mais il sera bon de se hâter de répandre les fumiers pailleux, les gadoues, les engrais phosphatés et potassiques. Les engrais contenant comme principal élément l'azote ne doivent être répandus qu'en mars et avril.

(1) Voir la *Revue de Viticulture* de 1929.

Dans les plantations de racinés pour remplacer les manquants, on devrait essayer plusieurs variétés dans les terrains qui ne sont pas bien caractérisés : marquer et observer pendant plusieurs années, afin de voir les variétés qui donnent les meilleurs résultats. Consigner les observations et les résultats sur le registre de la propriété. Ce seraient des indications précieuses, lorsqu'on renouvellerait le vignoble par tranches, comme on doit le faire dans tout domaine où la vigne est vieille.

L'adaptation au greffage est à considérer aussi et à observer. Habituellement, les cépages français à bois tendre s'adaptent mieux avec les riparia ou les hybrides franco-américains qu'avec les rupestris à bois très dur.

Les hybrides franco-américains ont l'inconvénient de vieillir et de dépérir plus vite que les purs cépages américains ou les hybrides américo-américains. Ces inconvénients sont à retenir. Ils ont leur importance.

Nous tenons à répéter que le choix des sarments destinés à fournir les greffons a une grande importance. Leur conservation après la taille, qui doit se faire vers la fin février, mérite des soins particuliers, si l'on veut avoir de jolies greffes la première année.

Marchés vinicoles et défense du vin. — La situation n'a pas changé depuis la semaine dernière.

Beaucoup de monde les jours de marché à Béziers, Montpellier, Narbonne, Carcassonne, Perpignan, Nîmes, Lézignan ; mais peu ou presque pas d'affaires traitées à la propriété.

Les propriétaires viticulteurs des environs de ces centres viticoles se rendent par habitude au marché, toutes les semaines, pour se rencontrer avec les amis, beaucoup causer de la question économique, quelquefois et même assez souvent de politique, s'approvisionner de ce qui est utile à l'exploitation agricole.

Cette année, la question économique semble intéresser les viticulteurs, beaucoup plus que les années précédentes. Et ils ont raison.

Après une période d'abondance, à la suite de la guerre, abondance qui a grisé pas mal de propriétaires terriens et aussi d'ouvriers qui n'ont pensé qu'au présent, nous sommes menacés d'une crise à laquelle nous devons penser.

Les imprévoyants seront beaucoup plus éprouvés que ceux qui ont pensé à l'avenir, dans les années d'abondance.

Si tout le monde avait été raisonnable, on n'aurait pas besoin de s'adresser à l'Etat dès qu'un malaise se produit.

L'étatisme à outrance est un poison qui tuera la liberté individuelle et la libre disposition de la propriété.

On ressent cette année les méfaits de la réglementation excessive en matière économique, et particulièrement en ce qui concerne la viticulture. Sous prétexte de montrer aux viticulteurs qu'on s'occupe d'eux, on réglemente et on fait des lois qui vont à l'encontre des intérêts de la viticulture française et particulièrement de la région grande productrice du vin : le Midi qui par son climat et son régime des eaux ne peut cultiver sur une bonne partie de son sol que la vigne.

Toute autre culture, à cause de la sécheresse habituelle, n'est pas possible dans beaucoup de nos terrains. Tout de même, certains terrains de plaine aux abords des cours d'eau auraient pu rester en prairies.

La loi du 1er janvier 1930 a été plutôt nuisible aux intérêts de la viticulture méridionale. Les vins étrangers et les Espagne surtout sont rentrés et rentrent en plus grande abondance que jamais.

Ces vins corsés qui ne servaient qu'à remonter les petits vins de plaine entraient en petite quantité. Après le vote de la loi du 1er janvier 1930, l'Espagne et même l'Algérie ont fait des vins de 9, 10 et 11°. L'Espagne a obtenu ces vins en les arrangeant par des procédés qui sont interdits en France. Et elle les a offerts directement à la clientèle, pour la consommation en nature. De grandes quantités de vins d'Espagne sont rentrées et rentrent encore. Le port de Sète que nous venons de revoir est encombré de fûts pleins. Ceux

qu'on enlève journellement sont remplacés par des déchargements de bateaux.

Les cours qui se pratiquent pour les vins d'Espagne et d'Algérie sont de 16 fr. 50 à 18 fr. le degré, suivant qualité, quai Sète, plein fait dans les fûts des acheteurs, paiement comptant.

En Algérie, on fait des ventes à 13 fr. le degré, pris à la propriété.

Ecoutant les conseils des journaux politiques régionaux et de quelques groupements viticoles, les propriétaires viticulteurs ont voulu résister à quelques offres faites aux conditions des vins d'Espagne et d'Algérie, ce qui a été cause qu'on a boudé jusqu'à maintenant à nos vins du Midi.

Les ventes qui se font à de bas prix sont des vins qui n'inspirent pas confiance aux propriétaires désireux de s'en débarrasser au plus vite.

La consommation dans les centres industriels baisse un peu, à cause du chômage partiel.

Ce que nous constatons tous les jours, c'est que le commerce régional des vins ne reçoit aucun ordre de la clientèle ou des maisons de commerce des centres de consommation.

Les négociants espagnols ont pris l'habitude depuis cette année d'aller offrir directement la marchandise à la clientèle des centres de consommation sans passer par les maisons de commerce françaises établies dans les ports.

Les maisons de commerce de détail de notre région viennent aussi de faire une triste constatation qui n'est pas faite pour augmenter la consommation. Dans beaucoup de cafés-bars et cafés-débit qui servaient du vin jusqu'à aujourd'hui au détail, on a cessé la vente et supprimé la licence spéciale, sous le prétexte qu'avec les nouvelles lois et règlements, les débitants de vins sont constamment visités par les agents des fraudes de la C. G. V. ou les agents des contributions indirectes et exposés tous les jours à avoir des procès-verbaux qui entraînent vers la correctionnelle ; même en s'appliquant à ne rien faire d'illégal.

Les lois sont si compliquées et si subtiles ! Toutes ces petites tracasseries, ajoutées à celles de la contenance des bouteilles, indisposent les débitants contre le vin du Midi, parce que, disent-ils, ce sont les représentants au Parlement des régions méridionales qui sont cause de toutes les tracasseries dont ils sont l'objet dans l'exercice de leur profession.

Ils préfèrent vendre de la bière où il n'y a aucun risque ni aucune entrave.

Voilà à quoi on aboutit, amis viticulteurs, après tant de bruit fait sur les journaux.

Pendant ce temps, les droits de douane sur les vins étrangers restent toujours très bas. On les élèvera pour 6 mois lorsque tous les vins d'Espagne, d'Italie et de Grèce seront rentrés. Puis au moment de la nouvelle récolte, il y aura un accord commercial qui favorisera de nouveau l'exportation de nos objets manufacturés et par compensation permettra l'importation des vins étrangers.

C'est la comédie qui se joue au Parlement sur le dos des braves agriculteurs et viticulteurs de France. — E. F.

Dialogues des vivants. — Paradoxes sur la fraude

> « Quarante-deux négociants en vins de diverses villes de France sont actuellement poursuivis en correctionnelle, pour avoir vendu sous le nom de Porto et Madère, plus de douze millions de vins de liqueur du Midi de la France après leur avoir fait faire un voyage circulaire en Espagne. » »
>
> (*Les Journaux.*)

Entrant hier au café du Centre, j'aperçus deux consommateurs qui discouraient sur les événements du jour, et comme c'étaient deux de mes amis, je pus m'approcher d'eux sans qu'ils cessassent leur débat. C'était mon ami « *Le Rigoriste* » apostrophant mon ami « *l'Esprit élastique* » en ces termes véhéments :

— « Ce n'est pas trop tôt ! Du même coup de filet, il paraît qu'on vient

d'en pincer quarante-deux, de ces sales fraudeurs qui souillent nos professions viticoles ! Avez-vous vu, mon cher, c'était toute une organisation de bandits qui baptisaient de noms exotiques de simples vins de liqueur du Midi, à qui ils faisaient faire un petit voyage circulaire Perpignan, Barcelone, Pampelune, Hendaye. Et, allez donc ! le tour était joué : nos bons gogos n'y voyaient que du bleu, et payaient 5 fr. le verre des bibines à 150 fr. l'hecto. Ah ! les voleurs ! jamais on ne les salera assez, car c'est de la fraude que naissent toutes nos crises viticoles et l'on peut même dire qu'elle est une des principales causes de notre marasme national. »

— « Je serais volontiers d'accord avec vous dans vos généralités sur la fraude. Lors de ma visite à M. le Président Doumergue, dont la presse de Bordeaux a parlé avec quelque retentissement, je l'ai bien fait voir. Permettez-moi, cependant, de ne pas vous suivre jusque sur ce terrain particulier. Sans doute, en pure morale évangélique, il est vilain de tromper son prochain, mais nos tribunaux ne sont point faits pour appliquer l'Evangile, mais la loi, et défendre la chose publique. »

Le « Rigoriste ». — Eh bien, mais la fraude de ces individus est patente, il n'y a pas de cas plus simple pour tomber sous le coup de la loi. De l'Aramon n'est pas du Porto, et les pauvres bougres qui l'ont acheté à ces 42 fripouilles ont été abominablement volés, il faut donc les condamner et j'ai confiance qu'ils le seront. »

L' « Esprit élastique ». — J'ai, comme vous, cette certitude. Mais à votre encontre, elle me laisse quelques regrets. Nos tribunaux sont surchargés de besogne, j'ai, moi-même, depuis trois ans un procès contre mon propriétaire qui n'arrive pas à être inscrit au rôle, et je verrais avec peine les droits des étrangers passer avant le mien. »

Le « Rigoriste ». — Allons, allons, vous savez bien que la justice internationale est réciproque, et que si nous ne défendons pas en France l'honnêteté des transactions sur les Portos et les Madères, nos amis d'outre-Pyrénées n'auraient aucune obligation de faire la même chose pour nos Bordeaux et nos Champagne ? »

L' « Esprit élastique ». — Pour ce qu'ils en achètent, cela ne doit guère les forcer ! Et, quant à la défense de nos marques à l'étranger, laissez-moi rire ! Ne connaissez-vous pas les Sauternes de Hambourg faits avec 50 % de jus de pommes, les Margaux de Belgique, tellement fruités qu'ils sont pur jus de mûres et de groseilles. Et jusqu'à ces délicieux Burgondy Wines en provenance directe, non de Dijon, mais d'Australie Alors, si nous leur rendions un peu la pareille, à tous ces inobservateurs de la Convention de Madrid ? Je ne vois pas trop où serait le mal ? »

Le « Rigoriste ». — Vous me scandalisez !

L' « Esprit élastique ». — Je vais vous scandaliser bien davantage : si j'étais le juge d'instruction chargé de l'affaire, non seulement je relâcherais tous ces gaillards-là des fins de la poursuite, mais encore je les recommanderais pour la prochaine promotion de la Légion d'honneur.

Le « Rigoriste ». — Vous vous riez de moi !

L' « Esprit élastique ». — Que non pas ! Voyons, mon cher ami, voilà des gens qui ont eu le talent (il n'y a pas d'autre mot) de vendre à des centaines de clients, après des centaines de dégustations, et des centaines d'envois d'échantillons d'essai, pour douze millions de ces spécialités étrangères, que nos vignes de France sont censées ne pas pouvoir produire, et qui, en réalité, venaient en droite ligne de Béziers. N'ont-ils pas démontré, ces 42 as du bouchon, que nous étions, au contraire, parfaitement capables, dans la gamme admirable de nos vins de France, de trouver toutes les notes correspondantes aux goûts les plus divers, et qu'en réalité, nous pourrions, sans dommage pour le goût public, interdire purement et simplement l'entrée de notre territoire à tous vins étrangers. Sur les millions que notre balance commerciale économiserait ainsi, qu'importe si ces 42 inventeurs en conservent quelques-uns ? Ne voyez-vous pas que les plus grands coupables, en cette affaire, c'est le public snob ou ignorant, comme vous voudrez, à qui des publi-

cités traditionnelles ont appris qu'il était chic, à de certaines heures, de s'écrier : « Garçon, un Porto. » Ne leur serait-il pas aussi facile de dire : « Garçon, un Bordeaux », ça sonne à peu près pareil, et ces gens viennent de vous démontrer qu'ils n'y verraient que du feu, et les finances publiques, que du profit. La crise viticole !... n'est-ce pas un moyen de la restreindre, que de trouver des usages nouveaux aux raisins que nous produisons, et dont nous avons bientôt pléthore. Et notre Algérie, notre Maroc, notre Roussillon ne pourraient-ils produire les Porto et les Madère, les Xérès et les Marsala que nous allons payer très cher à l'étranger ?

Le « Rigoriste ». — Les sommités du monde viticole ont déclaré que non.

L' « Esprit élastique ». — Eh bien, ces 42 accusés viennent de démontrer que si ! »

Il était cinq heures et le débat se serait poursuivi entre mes deux amis, s'ils ne m'avaient aperçu à ce moment, et comme trois dames venaient aussi de s'asseoir à notre table, nous commandâmes pour elles, du thé... de Ceylan, naturellement. — ROBERVE.

La Commission des boissons de la Chambre en Bourgogne. — Une délégation de parlementaires, membres de la Commission des boissons de la Chambre et comprenant une vingtaine de députés, vient de procéder à une enquête sur la crise viticole en Bourgogne. Elle a notamment entendu, le 31 janvier, à Chalon-sur-Saône, et le 1er février, à Mâcon, les doléances des viticulteurs et négociants en vins du département de Saône-et-Loire (Chalonnais, Mâconnais et partie du vignoble du Beaujolais).

Les représentants des groupements viticoles ont été unanimes à réclamer de nombreuses modifications au projet de loi et à affirmer la nécessité du sucrage en Bourgogne où cette opération est indispensable, non pas pour augmenter la quantité, mais uniquement pour améliorer la qualité lorsqu'on ne peut « mettre le soleil dans la cuve ».

Commerce et propriété ont protesté aussi avec énergie contre le récent jugement du tribunal de Dijon réservant le nom de Bourgogne à certains grands crus et ne laissant aux autres vins, de plants français, que l'appellation péjorative de « Bourgogne grand ordinaire ». Tous apaisements ont été donnés en ce qui concerne l'application des décrets de juillet dernier, notamment en ce qui concerne la teneur en extrait sec.

Enfin, les coopératives de Saône-et-Loire, par l'intermédiaire de leur active Fédération, ont rappelé la situation fâcheuse dans laquelle se trouvent la plupart d'entre elles, situation que la « Revue de Viticulture » a récemment signalée. Elles ont demandé que :

a) l'avance du Crédit agricole soit portée au triple du capital social ;

b) l'amortissement soit compté sur 40 années au lieu de 15 ;

c) l'intérêt des prêts à long terme soit abaissé de 3 à 1,50 % ;

d) des subventions spéciales leur soient allouées en cas de calamités exceptionnelles ;

e) soit favorisé le développement des caves coopératives qui jouent le rôle de régulateur des prix de vente des vins par le stockage naturel ;

f) soit conservé le statu quo en ce qui concerne la chaptalisation et favorisées les études sur la concentration des moûts ;

g) soit réglementé le prix du vin au détail en fonction du prix de gros et allégées les charges des commerçants ;

h) les restaurants soient tenus de comprendre le prix du vin dans le repas, sous peine d'être classés dans la catégorie : « restaurants de luxe » ;

i) la viticulture ne soit pas toujours sacrifiée aux autres branches de l'activité nationale chaque fois qu'il y a modification des tarifs douaniers. — A. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus, Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 650 à 725 fr. Mâconnais, 580 à 630 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 900 à 1.100 fr. Beaujolais, de 700 à 1.000 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de » à » francs, pas d'affaires. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 10 fr. 25 à 11 fr. 25 le degré. Trois-six de marc v., à 1.150 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, à 1.280 fr.

MIDI. — *Nîmes (16 février 1931). — Cote officielle :* Vins inférieurs, de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré. Vins rouges, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. à » fr. le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de 990 à 1.000 fr. ; trois-six de marc 86°, de 950 à 960 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 570 fr. à 580 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (3 février). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. » les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » fr. à ».

Béziers (25 janvier). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 15 février 1931, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (14 février 1931). — Quelques affaires à 17 fr. le degré.

Carcassonne (14 février). — Récolte 1930, quelques achats de 16 à 18 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 270 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 240 fr. ; 1929, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 400 fr. ; B.-Rhin, 300 à 360 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.100 fr. ; Mirabelle, 2.100 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 173 fr. à 175 fr. »; orges, 83 fr. » à 85 fr.; escourgeons, 65 fr. à 73 fr.; maïs, 78 fr. » à 80 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 73 fr. à 76 fr.; sarrasin, 76 fr. » à 83 fr.; avoines, 72 fr. » à 84 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, 87 fr. 47 à » fr. ». Buenos-Ayres, 47 fr. 97 à » ». Chicago, 74 fr. 53. — Sons, 52 fr. à 59 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr.; remoulages, de 55 à 80 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 330 à 430 fr. — Hollande commune, de 100 à 140 fr.; jaune ronde, de 75 fr. à 80 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 100 fr. à 125 fr.; Saint-Malo, 80 fr. à 95 fr.; Rose, 120 fr. à 130 fr. Sterling, de 105 à 125 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 140 fr. à 175 fr.; paille de seigle, 135 fr. à 175 fr.; luzerne, 280 fr. à 310 fr.; foin, 265 fr. à 305 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 490 à 510 fr.; trèfles violet du Midi, de 490 à 510 fr.; Féveroles, de 98 à 103 fr.; luzerne, de 600 à 900 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 194 fr. » à 195 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 6 fr. 50 à 18 fr. ». — Veaux, 10 fr. » à 20 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 50 à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 70. — Longe, de 9 fr. » à 15 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de 100 fr. à 320 fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 130 à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 180 à 300 fr. — Citrons, de 390 fr. à 400 fr. — Bananes, de 450 fr. à 600 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 60 à 110 fr. le 100. — Choux-fleurs 200 à 800 fr le cent. — Tomates d'Algérie, de 350 à 400 fr. — Laitues du Midi, de 50 à 125 fr. le cent. — Haricots verts, de 1.800 à 3.000 fr. — Artichauts d'Espagne, de 40 à 65 fr. — Endives françaises, de 150 à 450 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.